

# DRINKS

## KOFFIE

Café crème 2,85 • Cappuccino 3,25  
Koffie verkeerd 3,50 • Latte macchiato 3,85  
Espresso 2,85 • Espresso doppio 4,25  
Cortado 3,00 • Chai Latte 3,50  
Warme Chocomel 3,75 • Irish Coffee 7,50

## FRISDRANKEN 2,95

Coca Cola • Coca Cola light • Coca Cola zero  
Fanta • Sprite • Tonic • Bitter lemon • Cassis  
Fuze tea & green & hibiscus • Rivella • Ginger ale

## FEVER-TREE 4,00

Tonic • Elderflower • Ginger ale • Ginger beer

## BIER

Heineken Vaas / 0.5 L 3,10 / 5,75  
Seizoensbier v.a. 4,50  
Affligem blond, dubbel of tripel v.a. 4,75  
Amstel Radler 3,50  
Amstel Bright 4,75  
Heineken 0.0% 3,50  
Brand Weizen 0.0% 3,75

## WITTE WIJN

Pinot Grigio Terredirai • Italië 4,75  
Chardonnay Villa Antonino BIO • Italië 4,95  
Sauvignon Blanc Partnership • Zuid-Afrika 4,25  
Verdejo Gran Cardiel Bodegas Cachazo • Spanje 4,95

## ROSÉ WIJN

Pinot Grigio Blush Terredirai • Italië 3,95

## RODE WIJN

Sangiovese Montepulciano Antonino BIO • Italië 3,95  
Tempranillo Glorioso Crianza  
Bodegas Palacio • Spanje 4,95

## BUBBELS

Piccolo fles (2 glazen) 9,50

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,00

Vodka • Gin • Bacardi  
Jack Daniels • Johnny Walker Red Label

# DRINKS

## THEE

Losse thee 3,00  
Earl Grey blue flower • Sencha Sensation Bio  
Green Jasmine Bio • Refreshing Rooibos Bio

## Speciale thee 3,75

Verse winterthee Steranijs, sinaasappel & kaneel  
Verse muntthee  
Verse gemberthee & citroen

## SMOOTHIES 5,50

Jungle Green • avocado, peer, kiwi, appel & munt  
Caribbean Sun • papaya, mango & ananas  
Power Grenade • zwarte bes, aardbei,  
appel & granaatappel

## SAPPEN

Jus d'orange 4,00 • Biologische appelsap 3,50  
Tomatensap 3,50 • Yoghurt met vruchtensap 4,50  
Karnemelk + vruchtensap 4,00 • Melk/karnemelk 2,00

## WATER


Chaudfontaine plat of bruisend v.a. 2,75  
Chaudfontaine Fusion Citroen/Limoen & munt 2,75


## LIMEAU 4,50


Fruit • appel, limoen, zoethout & munt  
Ginger • sinaasappel, citroen, gember & munt

## sapje 6,75

- 100% bio, puur, raw & slowjuiced.
- 400 gram groenten & fruit in één sapje.
- Ingrediënten kunnen per seizoen wisselen.

**Fresh**  wortel, venkel, oranje bataat, appel, roze grapefruit, gember, munt, salie, kaneel

**Energy**  rode biet, winterpeen, rode kool, paarse boerenkool, appel, paarse bataat, citroen, basilicum, gember

**Detox**  wilde spinazie, groene snijbiet, boerenkool, komkommer, bleekselderij, appel, groene kool, groene paprika, citroen, peterselie, gember, jonge zeesla (zeewier)



# RESTAURANT MENU



## BROODJES


keuze uit wit of bruin,  
te bestellen tot 17:00 uur


 **Kiprollade** 8,50  
avocado en mosterd-dip

 **Makreelsalade** 8,75  
bosui, peterselie en citroen

**Gezond** 8,75  
oude kaas, boerenham en mosterd-dip

**Carpaccio** 9,75  
van rund, rucola, Old Amsterdam,  
pijnboompitten en truffeldip


 **Wortelwrap** 8,25  
pikante hummus, falafel, zoete ui en rucola

 **Bietenwrap** 8,25  
bieslook, crème fraîche, kiprollade  
en gemengde salade

**Rundvleeskroketten (1 st.)** 6,50 **(2 st)** 9,50  
van Oma Bobs op wit of bruin  
Molenaarsbrood met mosterd


**Uitsmijter (3 eieren)** 9,50  
boerenham en oude kaas  
op wit of bruin Molenaarsbrood


## SALADES

 **Falafel** 14,50 / 17,50  
geroosterde zoete aardappel en hummusdip

 **Tonijn van de plancha** 16,50 / 19,50  
rode biet-uitjes, gekookt eitje en limoendip


**Carpaccio** 15,50 / 17,95  
van rund, rucola, old Amsterdam,  
pijnboompitten en truffeldip


 **Quinoa bowl** 14,00  
keuze uit: rauwe zalm, pulled chicken of tofu.  
kruidenquinoa, rode kool, mais, sojabonen,  
waspeen, kiemscheuten en sinaasappeldip  
(optioneel avocado + 2,00)


 **Quinoa bowl** 14,00  
keuze uit: rauwe zalm, pulled chicken of tofu.  
kruidenquinoa, rode kool, mais, sojabonen,  
waspeen, kiemscheuten en sinaasappeldip  
(optioneel avocado + 2,00)

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio** 12,50  
van rund, truffeldip, frisée sla,  
Old Amsterdam en pijnboompitten,

 **Paté** 10,50  
van eend met sinaasappel-chutney  
en briochebrood

 **Parelgort** 9,75  
tomatensalsa, zoete aardappelchips, baba  
ganoush, frisée en een krokant van ketchup


 **Zalm** 11,50  
huisgerookt met aardappelsalade,  
frisée sla en limoen

 **Tomatensoep** 7,75  
crème cru, bosui en zongedroogde tomaatjes

**Soep van de dag** 7,75  
wisselende soep van het seizoen  
met bijpassende garnituur

**Brood in zak** 7,50  
aioli, pikante hummus en tomatentapenade

## HOOFDGERECHTEN


 **Hamburger** 18,75  
van rund, oude kaas, augurk,  
gekarameliseerde ui en mosterd-mayonaise

**Kipsaté** 19,25  
zoet-zure komkommer, ananas,  
satésaus en kroepoek

 **Vis van de afslag** 21,50  
geroosterde venkel en zachte limoensaus

**Biefstuk** 19,50  
gekarameliseerde witlof en sjalot-jus

**Veluwse eend** 20,50  
kool, pastinaak en jus met pruimen

 **Groentencurry** 18,95  
ananas, geroosterde courgette,  
zoete aardappel en tempé

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd  
met één garnituur naar keuze:**

**Frites uit Zuyd, geroosterde zoete aardappel,  
salade of jasmijn rijst**  
(optie: extra + 3,50 per garnituur)

 Vegetarisch  Gezond  Chef's favoriet

**Openingstijden keuken: 12.00 - 21.00 uur**

## VOEDSELALLERGIEËN

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij gaan  
zeer zorgvuldig om met voedselallergie of voedselintolerantie.  
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit  
100% uit te sluiten. Glutenvrij brood kent een toeslag van 1,50.

## DESSERTS

**Luikse wafel** 7,50  
roodfruit compote en huisgemaakt vanille ijs

 **Ijs trio** 7,50  
huisgedraaid ijs met kruim van Bastogne koek

**Chocolademousse** 7,50  
lobbige room en kruim van chocolade

**Koffie of thee & Zuiver bonbon** 5,00  
naar keuze